

Périphérique

Les petits pots de l'Ogooué, si fondants !



Derrière les fourneaux, Jessica Allogo, la confitière nationale.



Tout commence par des fruits...

Line Renette ALOMO

Libreville/Gabon

Vous aimez les confitures ? Alors, vous allez craquer pour celles de Jessica Allogo, connues sous l'appellation "Les petits pots de l'Ogooué". Faites à la main, elles séduisent le palais et fissent avec vous, une véritable histoire d'amour. En 9 parfums, plus une gelée de bissap, la jeune femme, à travers des associations de fruits mûrement pensées, raconte la diversité agricole du Gabon. Balade de saveurs !

UN foulard noué avec architecture sur le crâne, Jessica Allogo est à l'image de ses confitures : douceuse. Un doux euphémisme pour qualifier une passionnée de gastronomie dont la mission est de sublimer les fruits.

Au hasard d'un cageot de 40 kg de mangues offert par son personnel de Birmanie, tout a commencé. « À mon départ d'Asie, mon personnel avec qui j'avais noué une belle relation m'a offert un cageot de 40 kg de mangues. » À Libreville, les fruits arrivent amochés.

Mais pas question pour la jeune femme de s'en débarrasser. Dans la cuisine maternelle, elle pioche des fruits de la passion du Gabon et de la vanille d'île Maurice, pour réaliser une confiture "tout autour du monde": « Je n'en avais jamais créé de ma vie. J'ai donc jeté un coup d'œil rapide sur internet pour piocher une recette. C'était très délicieux. »

Elle renouvelle l'expérience à Port-Gentil où elle est installée. De l'ananas et des fruits de la passion achetés chez son voisin agriculteur lui servent de base. Elle va lui offrir un pot. Séduit, son

voisin lui demande alors ce qu'elle en fait. "Je les mange ou je les offre", répond-elle. « Mais vous pourriez aussi les vendre ! », lui suggère-t-il.

LE PRODUIT PLAÎT • Voilà l'idée partie. Piquée par la curiosité, elle réalise quelques pots pour les exposer sur son stand de maquillage. C'était au salon organisé à Port-Gentil par "Femmes exceptionnelles", lors de la Journée internationale de la femme de mars 2016. Une heure plus tard, tous les 10 pots sont vendus. « J'étais la première surprise. On dirait que le produit plaît. Peut-être y a-t-il un besoin? », se dit-elle. Elle pense aux recettes, aux associations de fruits. Mais où trouver les producteurs ? Les pots ? Comment faire pour les étiquettes, le logo, l'identité visuelle ? D'abord se constituer légalement. «

Quant à faire, autant y aller pour de vrai », estime-t-elle. En mai 2016, "Les petits pots de l'Ogooué" voit juridiquement le jour et la production artisanale de confitures démarre.

« On reçoit les fruits, on les découpe pour réaliser des préparations dans des bassines de cuivre. Ensuite, c'est la mise en pots. Tout est fait main », raconte-t-elle son aventure.

Elle sait pouvoir s'appuyer sur un réseau de distributeurs locaux : « De savoir d'où viennent les fruits, comment ils sont cultivés, dans une perspective d'agriculture raisonnée. Pas d'engrais, pas de pesticides. Au mieux, de manière très légère, travailler avec des gens qui sont passionnés par leur métier et qui ont des bons produits. La vanille utilisée vient de Tahiti. Elle a été plusieurs fois primée. Bref, utiliser de beaux produits allégés en sucre. Car, nous

sommes à 50% de sucre. Difficiles de descendre en dessous de 50, car après, ça ne se conserve pas en rayon », vante Jessica.

Pour les paramètres à suivre pendant la cuisson, elle convoque ses compétences d'ingénieure. La jeune femme est, par ailleurs, responsable d'un laboratoire d'analyses pétrolières : « Tout ce qui est contrôle qualité, temps de cuisson, température. J'apporte la rigueur et le côté procédurier de mon environnement professionnel dans la réalisation de mes confitures. »

MÉNAGE À TROIS

D'abord dans des pots recyclés. Ensuite, dans un packaging plus soft où son logo, mis en évidence, vante la créativité gabonaise dans le domaine de la confiserie.

De son "officine", sont nés 10 gammes de saveurs dont une gelée de bissap, aux recettes et pourcen-

tages désormais standardisés. Tout n'est pas allé de soi. Il a fallu tester, avec le retour des consommateurs, une dizaine de ratios pour arriver à des mélanges équilibrés.

La marque "Les petits pots de l'Ogooué" se décline donc en des parfums exotiques aux noms charmants. Vous avez le fameux "Pinacolada", fait d'ananas et de coco. Ou bien ce savoureux "Ménage à trois", qui réunit l'ananas, le fruit de la passion et la vanille. Ou encore ce fondant "Suit Mango", qui met ensemble la mangue, le fruit de la passion et la vanille.

Juliette Adiahenot, amie de toujours et consommatrice, fond pour le "Suit Mango", et se balade de temps en temps dans le "Ménage à trois": « Mais ma préférée c'est la gelée de bissap. C'est unique. J'aime bien la texture, le goût et le choix de cette

"matière" qui sort de l'ordinaire. Ça me séduit. »

Pour sa copine, que des mots d'amour : « Elle a sûrement des défauts dans la vie, mais pour son projet, elle est créative, fonceuse, entreprenante. Se lancer dans la confiture, s'investir en faisant le contour des choses, chapeau! », lui déclame-t-elle.

ENCORE DES CHALLENGES

La marque n'a pas attendu longtemps pour s'affirmer. Le salon "Antô business", tenu du 8 au 10 mars 2017 à la Maison Georges Rawiri a récompensé sa rigueur. Première participation à un concours, premier prix ravi.

Jessica ne cache pas son émoi : « C'est merveilleux de savoir que le produit plaît. C'est gratifiant aussi, car nous sommes une jeune entreprise constituée il y a à peine une année. Nous investissons la somme gagnée pour agrandir la structure. »

Mais on est loin de parler succès encore, nuance la native de Bitam, dans le Woleu-Ntem : « Entre les agréments sanitaires qu'ils nous faut pour la mise dans les réseaux de distribution nationale, l'augmentation de nos capacités de production et la pression de la satisfaction du consommateur à qui il faut fournir le produit, la fluidification de toute la chaîne d'approvisionnement... Je ne peux parler de succès, mais de belles avancées d'un produit dont on est fière aujourd'hui. On a beaucoup de challenges encore à relever. »

Pour glaner des clients, une page Facebook, "Les Petits Pots de l'Ogooué", interactive.

Que lui souhaiter ? Si ce n'est bon vent à la confitière nationale !



...et se termine dans "Les petits pots de l'Ogooué" au goût si fondant qu'on en redemande.

Photo : D.R

Photo : D.R

Photo : D.R